

マルケで偉大な白ワインを造るというアンジェラの「夢」が込められたワイン
2018VT は多数のコンクールやワインガイドで高い評価を獲得しています

ヴェレノージのアンジェラより
ワインの紹介動画をいただきました。
ぜひご覧ください！

弊社ホームページにて動画の内容が
ご覧いただけます。

<https://www.inaba-wine.co.jp/blog/>



「デカンターワールドワインアワード 2020」
「イタリアン ワイン コンペティション 2020」
「ベルリン ワイントロフィー2020」
「ロンドン ワイン コンペティション 2020」

金賞受賞

レーヴェ ペコリーノ 2018

Reve Pecorino

「レーヴェ」はフランス語で「夢」という意味で、マルケ州で偉大な白ワインを造りたいというアンジェラの想いが込められたワインです。アスコリ ピチエーノとカステル ディラマの、40年樹齢の葡萄を使います。標高200mで、比較的砂の多い土壌です。通常のペコリーノより遅摘みにします。気温の低い早朝、もしくは夕方方に手摘みで収穫します。葡萄を小箱に入れ、低温でセラーへ運びます。除梗し、コールドマセレーションします。50%はフレンチバリックの新樽で、残りの50%をタンクで発酵させ、1日3回バトナージュしながら6ヶ月熟成させます。樽熟成させたワインは澱と共に別のタンクに移します。10度に保ち、5日置きにルモンタージュしながら、さらに9ヶ月熟成させます。ブレンド後、タンクの温度を5度に下げ澱を落ちつかせます。無濾過で瓶詰めするため、3~4回移し替えます。バナナやパイナップルの香りの後から、エニシダの花やサンザシ、心地よいバニラの香りが広がります。とてもエレガントな骨格を持ちながら持続性のあるワインです。

★「デカンターワールドワインアワード 2020」で金賞/95点、「イタリアン ワイン コンペティション 2020」で金賞、「ベルリン ワイントロフィー2020」で金賞、「ロンドン ワイン コンペティション 2020」で金賞、「ルカ マローニ ベストワイン年鑑」95点、「イヴィーニ ディ ヴェロネッリ 2020」3ツ星/90点

【白・辛口】 国/地域等：イタリア/マルケ

葡萄品種：ペコリーノ 等級：D.O.C.G. オッフイーダ

熟成：フレンチオークとステンレスタンク各50%で6ヶ月、その後タンクで9ヶ月

品番：I-612/JAN：4935919056120/容量：750ml **¥3,300**(本体価格¥3,000)

